

---

# CIEŁĘCINA GOTOWANA Z WARZYWAMI

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1307 razy.

80 dag cielęciny (górnka, karkówka, mostek)  
60 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler, cebula)  
zieleniec angielski  
pieprz  
sól  
3 zębki czosnku  
2 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki z koperkiem

Mięso umyć , oczyścić z błon i ścięgien, pokrajać na porcję. Zagotować 2 szklanki wody z dodatkiem soli, czosnku i zmiażdżonego zielenia angielskiego (3 ziarna). Do wrzątku włożyć przygotowane mięso. Gotować pod przykryciem na małym ogniu 40-50 min. Warzywa umyć , oczyścić , opłukać , zetrzeć na tarce z dużymi otworami lub poszatkować na szatkownicy, dodać do przegotowanego mięsa i ugotować do miękkości. W czasie gotowania płyn powinien niemal całkowicie odparować . Ugotowaną potrawę przyprawię do smaku solą i pieprzem. Wyłożyć na półmisek, posypać pietruszką z koperkiem. Podawać z dodatkiem ziemniaków purée (1-1 1/2 łyżki na porcję) i z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD